

# NM-Oppgave 2023

Programområde: Vg2 Baker og konditor

Fag: Konditorfag



## Innhold

Innledning.....	3
1. Veiledning og instruks til deltakerne .....	3
2. Forberedelsedelen.....	4
3. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen .....	5
4. Råvareliste .....	6
5. Utstyrsliste.....	8
6. Kompetansemål.....	9
7. Vurderingskriterier .....	10
8. Dommerskjema .....	11

# Innledning

Skolekonkurranser skal være med å motivere gjennom mestring, ved å gi elevene praktiske og realistiske oppgaver. Oppgavene er laget som en forberedelse til eksamen, og er tenkt som en naturlig metode i forhold til opplæringen innenfor yrkesfag. Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til praktisk eksamen. Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2.

I dokumentet finnes kriteriene som legges til grunn for oppgaven.

## 1. Veiledning og instruks til deltakerne

Informasjon:

Det vil bli sendt ut informasjon til deltagerkolene før arrangementet:

- Om sted og tidspunkt for åpningssermoni.
- I hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte konkurransen.
- Det blir gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Oppgaven gjennomgås for at dere skal bli trygge og vite hva som skjer konkurransedagen.
- Kandidaten får 20 minutter til å gjennomgå sin matkasse og du har selv ansvaret for den.
- Det blir mulighet for å stille spørsmål.

## 2. Forberedelsesdelen

*Kandidatene skal lage og levere:*

- 2 like -fromage/-mousse -kaker til à 12 personer
- Dekor, pynt og overtrekk må lages på selve konkurransedagen
- Bunn til kakene kan medbringes

*Følgende kriterier gjelder:*

- Produktene skal ha rasjonell framstilling
- Kandidaten bestemmer selv utforming, høyde og innhold etter gitt råvareliste
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. Kandidaten må selv plassere produktene på henvist plass.
- Kandidaten er selv ansvarlig for å ta med:
  - ✓ Kakefat og evt. pynt til dekorasjon til anretning av produktene.
  - ✓ Egne konditorfarger og inntil 4 egenvalgte råvarer. Disse må føres inn i råvarelisten og beskrives i oppgaven.
- Produktene må være salgbare og presenteres for bedømming og utstilling.

*Før deltagelsen skal følgende leveres digitalt:*

- Begrunn valg av smak og dekor
- Råvareliste med mengde over alle ingrediensene
- Arbeidsplan og varedeklarasjon for alle produktene
- Haccp/fareanalyse for produkt

Forberedelsesdelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

Anne Helene Øpstebo, avdelingsleder Restaurant- og matfag, Sandsli videregående skole,  
e-post: [anne.helene.opstebo@vlfk.no](mailto:anne.helene.opstebo@vlfk.no) , som vil bekrefte mottatt e-post.

### 3. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

*På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:*

- 15 minutter i forkant av konkurransen benyttes til å klargjøre egen arbeidsplass.
- 4 timer er avsatt totalt til å fullføre konkurransen.
- Kandidaten skal lage og deklare produktene som er beskrevet i arbeidsplanen.
- Alt arbeid skal foregå forsvarlig i forhold til HMS.
- Produktene skal ha rasjonell framstilling der kandidaten selv bestemmer utforming, størrelse, emballasje og merking.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Produktene presenteres på eget bord for dommere og publikum.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Dommerne kan stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Deltagerne stiller i forskriftsmessig uniform som brukes ved den enkelte skole.
- Dokumentasjon for vurdering kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og oppklarende spørsmål som vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering.
- Vurderingen tar utgangspunkt i læreplan og omfatter forberedelsedelen og gjennomføringsdelen. Den tar utgangspunkt i vurderingskriteriene, se pkt. 8 og 9.

## 4. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Merknader	Mengde
Hvetemel, siktet		
Maizena		
Dekor puddersukker		
Bakepulver		
Melis		
Sukker/farin		
Potetmel		
Hasselnøtter, malte		
Mandler, malte		
Valnøttkjerner		
Non temp sjokolade, lys og mørk		
Couvertysjokolade hvit, melk og mørk		
Modellermarsipan	Hvit	
Marsipan overtrekk	Vanlig, ekstra hvit	
Vaniljestenger		
Syltetøy	Jordbær, bringebær, aprikos	
Gelatinplater/gelantinpulver		
Egg		
Passionsfrukt, friske		
Mango, fersk		
Epler, friske		
Appelsin		
Jordbær, friske	Kurv	
Rips, friske	Kurv	

Blåbær, friske	Kurv	
Bringebær, friske	Kurv	
Kremfløte		
Melk		
Puree: Passion, Jordbær, Bringebær, Mango, Eple, Solbær		
Kakao		
Kondensert melk		
Fondant- Hvit		
<b>1. Egne råvarer</b>		
<b>2. Egne råvarer</b>		
<b>3. Egne råvarer</b>		
<b>4. Egne råvarer</b>		

## 5. Utstysliste

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med maskinene, utstyret og materiellet som er spesifisert under. Dersom det er behov for annet utstyr må kandidaten selv ta det med. Kandidaten må selv ha med eget verktøy (palett, tyll, deigskrape, kniver, spesialutstyr ol.). Utstyret må være godt merket. Det vil være faglærere til stede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen.

Utstyr:	Kommentar:
Etasjeovn/hertovn	samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
Tralleovn	samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen
Kjevlemaskin	
Raskeskap	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller, div.	
deigskrape	
Paletter o.l.	
Piskemaskiner – div.	Bjørn
Airbrush-kompressor	Lurt å ta med egen.
Sjokoladesmelter	Gi beskjed om hvilken type sjokolade som er forventet ferdig smeltet.
Kjølerom	
Fryserom	
Div. småutstyr	
Hurtignedkjølingsskap	
Mikrobølgeovn	
Dersom dere på forhånd har spørsmål om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser til Anne Helene Øpstebo <a href="mailto:anne.helene.opstebo@vfk.no">anne.helene.opstebo@vfk.no</a>	



## 6. Kompetansemål

### *Råvarer, produksjon og kvalitet:*

- planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
- praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
- lage ulike produkt av rørte, piska og forvella massar, råmassar og mørdeig og gjere greie for kva som skil dei ulike prosessane
- lage ulike støypte og lagdelte kaker med og utan overtrekk og dekor, og forskjellige typar fyll, og vurdere kvaliteten etter konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet
- lage dessertar, konfektar, pynt og dekor og reflektere over korleis valet av råvarer og produksjonsprosess påverkar sluttproduktet

### *Bransje og arbeidsliv:*

- Klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling

## 7. Vurderingskriterier

<b>VURDERINGSKRITERIER</b>		
<b>Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, beregning og svinn.</li> <li>• Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet.</li> <li>• Råvarebehandling, kreativitet og produksjonsprosess.</li> <li>• Utseende, smak og kvalitet</li> </ul>		
<b>Laveste nivå:</b> <b>1 – 2 poeng</b>	<b>Mellomste nivå:</b> <b>3 – 4 poeng</b>	<b>Høyeste nivå</b> <b>5 – 6 poeng</b>
<p>Deltagerne har gjort en nokså god forberedelse som medfører oversikt.</p> <p>Deltageren klarer i løpet av konkurransen å holde en brukbar personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og får til å produsere trygge, merkede og salgbare produkter.</p>	<p>Deltagerne har gjort en god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn. Gjennom hele konkurransen holder deltageren god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Deltageren viser en god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes.</p> <p>Produktseriene er like og produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av god kvalitet.</p>	<p>Deltagerne har gjort en meget god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn.</p> <p>Gjennom hele konkurransen holder deltageren meget god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene. Deltageren viser en meget god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. Produktseriene er like og alle produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

## 8. Dommerskjema

Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema (Se grunnlag for vurdering på side 10)	Dommer 2
<input type="checkbox"/>	Arbeidsplan, merking og svinn (svinn) (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Personlig-, produksjon-, og næringsmiddelhygiene, og salgbarhet (mattrygghet) (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Prosess, arbeidsteknikk, HMS og kreativitet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Utseende, smak og kvalitet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
Sum <input type="text"/>		Sum <input type="text"/>
Totalvurdering: <input type="text"/>		

Dommer 1: .....

Dommer 2: .....